MODE D'EMPLOI

Automatic H 3370

SCHNEIDETECHNIK HOFMANN

Walter Hofmann AG
Industriestrasse 30
4912 AARWANGEN

Tel. 062 923 13 13
Fax 062 922 21 22
Info@hofmann-ag.ch

TABLES DES MATIERES

1 Informations de sécurité
1.1 Précautions générales
1.2 Sécurité mécanique
1.3 Sécurité électrique

2 Données techniques
2.1 Description générale
2.2 Caractèristiques principales
2.3 Dimensions et performances

3 Ouverture de l'emballage
3.1 Contrôles à la récéption
3.2 Traitement de l'emballage

4 Mise en place
4.1 Emplacement de la machine
4.2 Branchement électrique
4.3 Contrôle de fonctionnement

5 Emploi du trancheur
5.1 Tableau de contrôle
5.2 Fonctionnement automatique
5.3 Fonctionnement manuel
5.4 Affûtage du couteau

6 Nettoyage
6.1 Notes générales
6.2 Demontage
6.3 Nettoyage général

7 Entretien ordinaire

8 Démolition et écoulement

Index des figures

Fig.1 Mesures d'encombrement
Fig.2 Plaque d'indentification
Fig.3 Identification des pièces
Fig.4 Points de lubrification

1 INFORMATIONS DE SECURITE

1.1 Précautions générales

La trancheuse ne doit être utilisée que par du personnel formé qui doit connaître parfaitement les normes de sécurité contenues dans ce manuel. Au cas où on doit faire un roulement du personnel, effectuer immédiatement la formation.

Même si la machine est equipée de dispositifs de sûreté, éviter d'approcher les mains au couteau et aux autres pièces en mouvement.

Avant d'effectuer le nettoyage ou l'entretien, débrancher la machine du réseau d'alimentation électrique.

Ne pas utiliser la machine pour la coupe des légumes sans l'utilisation de systèmes de fixage et de pousée.

Toujours contrôler que la lampe de fonctionnement s'allume quand la machine est en marche.

Ne pas utiliser la trancheuse pour la coupe d'aliments surgelés, viandes ou poissons avec os et de toute façon pour produits non alimentaires.

Lors de l'entretien et du nettoyage de la machine, surtout quand les protections sont ôtées, considérer attentivement les risques résiduels, se concentrer sur les opérations en cours et ne pas se distraire.

Contrôler périodiquement l'état du câble d'alimentation; un câble usé ou qui ne soit pas intact représente un grave danger de nature électrique.

Eteindre la machine en cas de bruits insolites ou s'il s'il y a quelque danger d'accident.

Ne pas intervenir directement pour les dépannages, mais s'adresser toujours à la Walter Hofmann AG.

1.2 Sécurité mécanique

En ce qui concerne la sécurité contre les risques de nature mécanique, la trnacheuse décrite dans ce manuel répond à la directive 98/37 CEE et à la norme européenne EN 1974 "Machines pour les produits alimentaires - Trancheuses - Prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène".

Les sécurités sont obtenues grâce à:

a) protège couteau inamovible autour du couteau

b) plateau porte-produit que l'on peut basculer seulement quand la poignée de réglage de l'épaisseur de coupe est en position de fin de course dans le sens horaire et donc en position de protection du bord du couteau et le chariot est positionné à la fin de la course, du côté de l'opérateur. Ces conditions sont mécaniquement bloquées quand le plateau porte-produit est basculé

c) cache-couteau amovible

d) série de protections en plexiglas, fixée au plazeau porte produit

Attention!
Conformément au point 1.7.2 "Avertissements pour risques résiduels" - Annexé I de la directive 98/37, on rappelle que le protège couteau, dans la zone de l'affûtage, n'élimine pas complètement le risque de coupe, même en réduisant de façon drastique soit la possibilité soit l'étendue du dommage.

1.3 Sécurité électrique

Les sécurités contre les risques électriques sont réalisées conformément aux normes EN-60204 et répondent aux prescriptions de la directive 73/23/CEE.

Dans le circuit de commande, il y a un relais qui demande l'opération volontaire de redémarrage de la trancheuse en cas de manque accidentel de courant.

La touche d'allumage du moteur couteau fonctionne seulement avec une pression continue et persistante, tandis que la touche noire d'arrêt réagit à peine effleurée.

En considération de l'isolation parfaite du cicuit électrique et de la bonne résistance à l'oxydation de tous les matériaux utilisés, la trancheuse peut être installée et fonctionner même dans des locaux humides. En effet il est réalisé pour résister aux conditions de lavage crées par un jet d'eau à pluie, protection IPX3.

Sur chaque trancheuse on exécute les épreuves électriques selon la norme EN 60529.

2 DONNEES TECHNIQUES

2.1 Description générale

Cette trancheuse a été réalisée dans le but de:

- Couper de façon automatique ou manuelle chaque salaison, viande, fromage.
- Maxima sécurité dans l'emploi, le nettoyage et l'entretien.
- Maxima hygiène grâce à une soigneuse conception des pièces en contact avec les aliments et grâce à l'emploi de matériaux inoxydables.
- Maxima précision de la coupe.
- Maxima capacité de la coupe.
- Robustesse de tous les composants.
- Ergonomie et rationalité des mouvements pour und facilité d'utilisation très élevée.
- Température de travail de 5°C à 40°C.

2.2 Caractèristiques principales

- Couteau actionné par un moteur avec ventilation extérieure, amplement dimensionné. La transmission du mouvement est obtenue au moyen d'une vis sans fin rectifiée avec une roue dentée hélicoïdale. Cette solution permet à la machine d'être fiable et de contenir les émissions sonores au-dessous de 70 dB.
- Affûteur et couverture correspondante projetés pour garnatir une très grande facilité d'emploi et pour la sécurité. Le groupe est démontable et ceci permet un nettoyage simple.
- Protections selon les normes en vigueur. Certaines d'entre elles sont en matière plastique résistante, recommandée pour le contact avec les aliments et transparentes pour un contrôle facile des opérations de coupe.
- Les parties électriques cachetées et l'utilisation de matériaux convenables permettent le lavage extérieur de la trancheuse avec un jet d'eau à pluie. De cette façon on obtient un nettoyage rapide et sûr.
- Trois longueurs de course et trois vitesses du chariot pour chaque longueur de course, pour optimiser l'efficacité de la coupe, selon les dimensions et la consistence du produit à couper.
- Touches de fonctionnement logées dans la menbrane du tableau de contrôle avec voyant blanc de signalisation de fonctionnement du moteur couteau.
- Mouvement automatique du chariot avec moteur "brushless" et courroies dentelées.

2.3 Dimensions et performances

Mesures d'encombrement	745x592x507 mm.
Surface d'appui	556x445 mm.
Encombrement	786x784x602 mm.
Diamètre du couteau	330 mm.
Epaisseur de coupe max.	24 mm.
Caractéristiques électriques	230V, 50Hz, 560W, monophase
Poids net	56,5 Kg

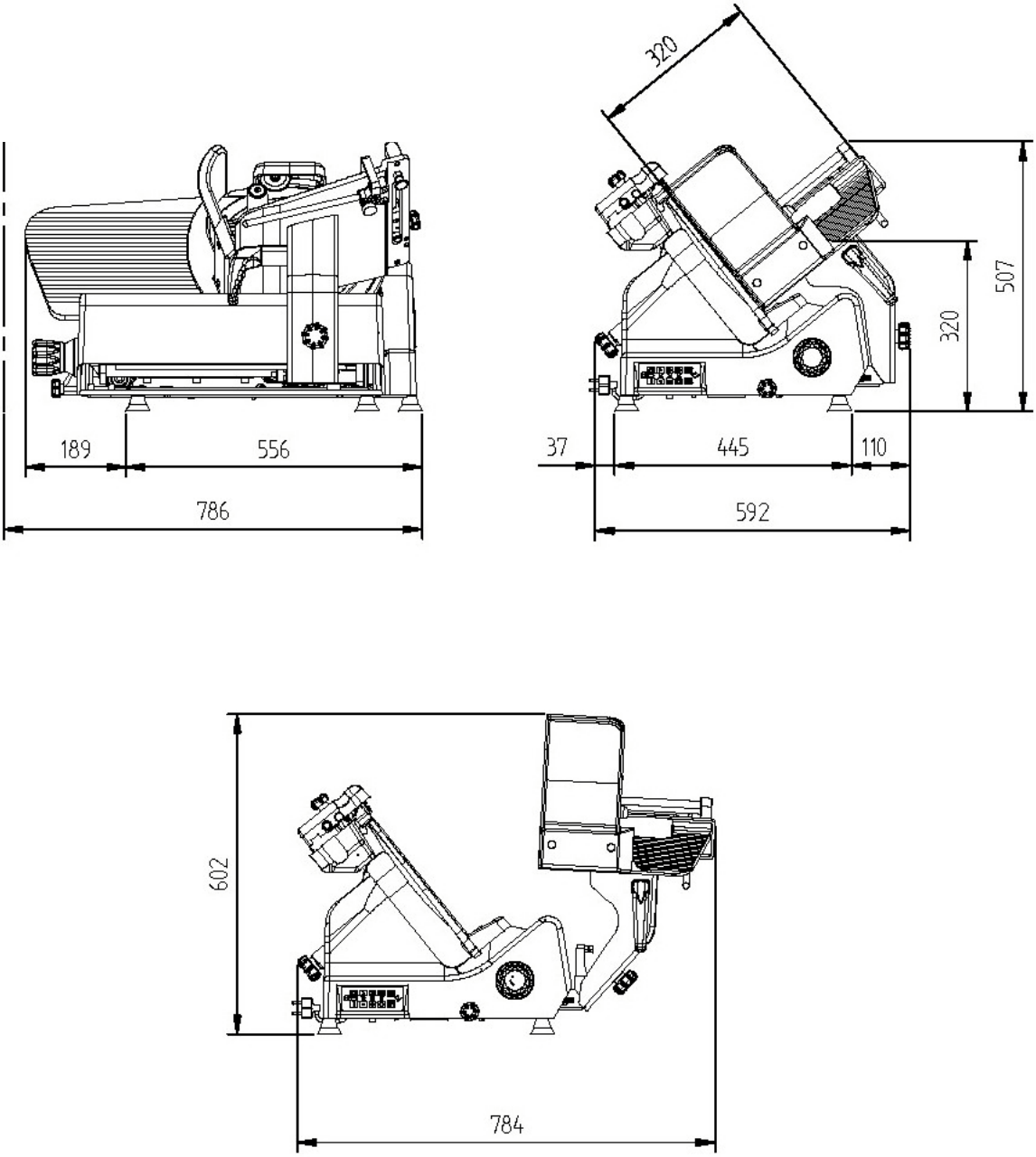


Fig. 1 Mesures d'encombrement

3 OUVERTURE DE L'EMBALLAGE

3.1 Contrôle à la réception

A la réception du colis qui contient la trancheuse, contrôler soigneusement l'emballage afin de vérifier qu'il n'a pas subi de graves dommages pendant le transport.
Si l'emballage présente des marques de mauvais traitements, chocs ou chutes, il est nécessaire de notifier le dommage au transporteur et, dans les 3 jours à partir de la date de livraison indiquée sur les documents, de rédiger un rapport précis sur les dommages éventuels subis par la machine.

Attention!
les dommages éventuels du carton d'emballge ne signifient pas un dommage certain de la machine, elle est protegée par un amortisseur intérieur en mousse polyuréthanique, qui absorbe les chocs de façon optimale.

3.2 Traitement de l'emballage

Les composants de l'emballage sont assimilables aux ordures urbaines solides. Veuillez bien évacuer les emballages selon les lois en vigueur dans vôtre pays.

4 MISE EN PLACE

4.1 Emplacement de la machine

Le plan sur lequel la trancheuse doit être positionnée, doit respecter les dimensions d'appui indiquées sur les dessind d'encombrement. Il doit être suffisament grand, bien nivelé, sec, lisse, stable et positionné à une hauteur de travail de 80 cm environ.

Au cas ou l'on prévoit de nettoyer la machine avec un jet d'eau, le plan devra présenter une petite convexité au centre et être muni de canaux d'écoulement latéraux pour rassembler et évacuer l'eau.

Il est important de positionner la trancheuse en considérant la position du plateau porte-produit.

4.2 Branchement électrique

La trancheuse doit être branchée à une prise CE mono. Contrôler la tension disponible avec la tension de fonctionnement de la machine indiquée sur la plaquette d'identification. Si les données ne correspondent pas, ne pas brancher la machine à la prise, mais informer la Walter Hofmann AG.

Fig. 2 Plaque d'indentification

4.2 Contrôle du fonctionnement (CF. à la Fig. 3)

- Pousser à fond la poignée (16)
- Appuyer sur la touche de marche I (chapitre 5.1) et sur la touche d'arrêt O (chapitre 5.1). Vérifier que le moteur s'allume et s'éteint, la rotation et l'arrêt du couteau et aussi que le voyant blanc s'allume et s'éteint.
- Vérifier le glissement du plateau porte-produit (17) dans le sens de la coupe et du pousse -talon (8) dans le sens perpendiculaire à la coupe.
- Contrôler le fonctionnement et le réglage de la plaque d'épaisseur de tranche. (12)
- Vérifier que le plateua porte-produit pourra bien être basculé seulement quand il estdéplacé en position de l'opérateur et la poignée graduée (1) est à la fin de course dans le sens horaire. Après le basculement, la poignée reste bloquée dans cette position, empêchant l'ouverture de la plaque d'épaisseur de tranche.
- Vérifier le fonctionnement de l'affûteur. (9)
- Appuyer sur la touche de marche I.
- Tirer la poignée (16) et ouvrir la plaque d'épaisseur tranche (12) pour quelques milimètres.
- Sur le tableau de contrôle (chapitre 5.1) sélectionner la plus longue longueur de course et la vitesse minimale.
- Pousser la touche ON (chapitre 5.1) et vérifier que le mouvement du chariot soit continu et régulier.
- Fermer la plaque d'épaisseur tranche et vérifier que le chariot s'arrête. Pousser à fond la poignée (16) et arrêter le moteur couteau.

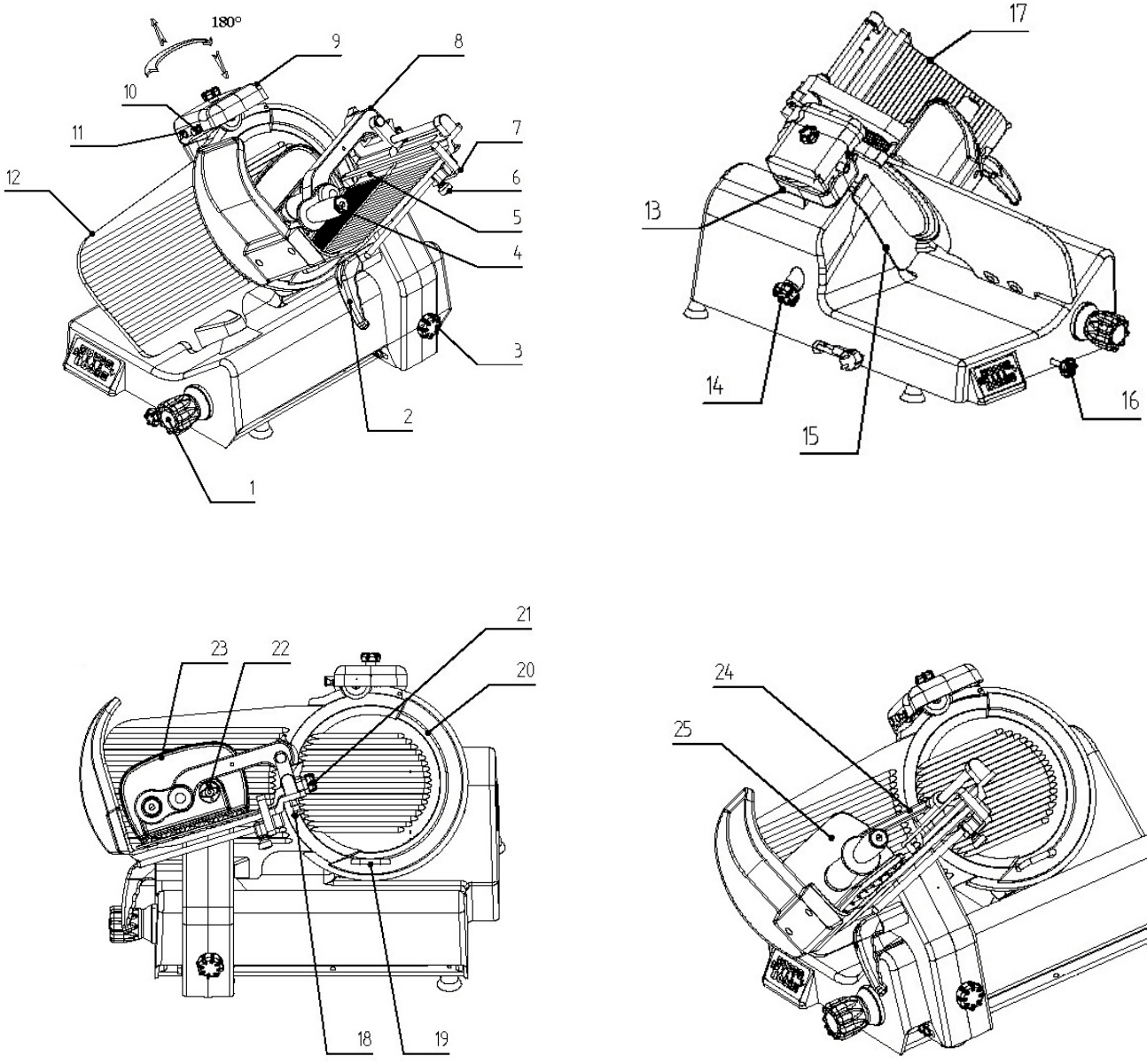
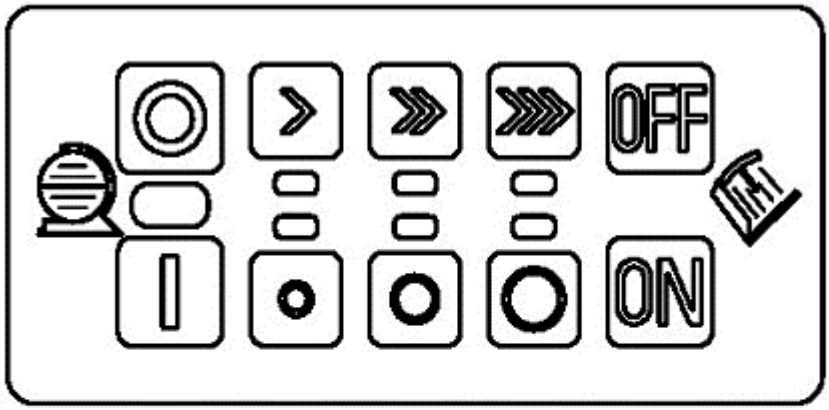


Fig. 3 Identification des pièces

5 EMPLOI DE LA TRANCHEUSE

5.1 Tableau de contrôle



- Mise en marche moteur couteau
- Arrêt moteur couteau
- Voyant lumineux moteur couteau en marche
- Mise en marche du mouvement automatique du chariot
- Arrêt du mouvement automatique du chariot
- Vitesse minime
- Vitesse moyenne
- Vitesse maxima
- Longueur course, la plus courte
- Longueur course moyenne
- Longueur course, la plus longue
- Voyants bleus pour la longueur course et vitesse choisies

5.2 Fonctionnement automatique

Attention!
Le produit doit être chargé sur le plateau seulement quand le moteur couteau est arrêté, la poignée de réglage de l'épaisseur de la tranche (1) est à la fin-course dans le sens horaire, le pommeau (16) est poussé à la fin-course et le chariot est déplacé en position de l'opérateur.
Ces conditions, outre à être des normes essentielles de sécurité, évitent les chocs localisés du produit à découper, en particulier si il est consistant, contre le fil du couteau qui pourrait s'endommager.

- Glisser l'ensemble du bras presse-marchandise (8) le long de la tige, jusqu'à son accrochage à la fin-course supérieure.
- Tourner le bras presse-marchandise jusqu'à son accrochage en position verticale.
- Disposer le produit sur le plateau (17), à l'appui de la paroi du chariot du côté de l'opérateur et de la plaque d'épaisseur tranche (12).
- Décrocher l'ensemble bras en tirant le pommeau (18) et, s'il est nécessaire, glisser le plateau (5) sous le produit à couper.
- Bloquer la position du produit par le haut, à l'aide du presse-marchandise poussé avec sa poignée.
- Régler la position du dispositif arrêt marchandise (7).
- Régler l'épaisseur de la tranche à l'aide de la poignée (1).
- Faire démarrer le moteur en appuyant sur la touche de marche I.
- Tirer le pommeau (16) jusqu'à la fin-course.
- Choisir la longueur de la course et la vitesse en employant les touches jaunes (chapitre 5.1). Les voyants bleus identifient le choix fait, qui peut être aussi modofié après avoir coupé les premières tranches, pour mieux l'adapter aux dimensions et à la consistance du produit.
- Pousser la touche ON (chapitre 5.1) pour mettre en marche le mouvement automatique du chariot.
- Si les voyants bleus clignotent, la poignée de réglage de l'épaisseur de tranche est encore en position zero et doit être réglée selon le produit à découper.

Attention!
Pendant le fonctionnement en automatique distancer vos mains du chariot et de sa cinématique. Ne jamais chercher à arrêter le chariot avec les mains pendant qu'il fonctionne, mais, en cas d'urgence, pousser la touche O d'arrête du moteur couteau.

- Lorsque l'ensemble presse-marchandise gagne sa fin course inférieure le produit n'est plus coupable et, **après avoir arrêté la course du chariot avec la touche OFF, arrêter le moteur couteau, tourner le pommeau (1) à la fin course dans le sens horaire,** il faut repositionner l'ensemble presse-marchandise de manière à ce qu'il recommence à pousser le produit contre la plaque d'épaisseur tranche.
- A la fin des opérations de coupe, pousser la touche OFF pour arrêter le mouvement du chariot, mettre la poignée (1) à fin de course dans le sens horaire et arrêter le couteau au moyen de la touche d'arrêt O.

5.3 Fonctionnement en manuel

Attention!
Le produit doit être chargé sur le plateau seulement quand le moteur couteau est arrêté, la poignée de réglage de l'épaisseur de la tranche (1) est à la fin-course dans le sens horaire, le pommeau (16) est poussé à la fin-course et le chariot est déplacé en position de l'opérateur.
Ces conditions, outre à être des normes essentielles de sécurité, évitent les chocs localisés du produit à découper, en particulier si il est consistant, contre le fil du couteau qui pourrait s'endommager.

Toutes les opérations de coupe doivent être effectuées en saisissant les poignées ou les boutons existants.

Le mouvement de coupe doit être effectué à und vitesse constante et proportionnée à la densité et à la dureté du produit à découper. Cette règle sert à ne pas solliciter de façon anormale le fil du couteau et le moteur, outre à effectuer une belle coupe.

Effectuer un affûtage du couteau dès que le produit coupé présente une surface affilée ou rêche et quand l'effort de coupe augmente. Pour les modalités d'affûtage voir 5.4.

- Les modalités de charge et de blocage du produit sont les mêmes déjà décrites pour le fonctionnement automatique.
- Régler l'épaisseur de la tranche à l'aide de la poignée (1).
- Faire démarrer le moteur couteau en appuyant sur la touche de marche I.
- Si le poids du produit à découper permet sa fixation sans aucune pression du haut, saisir la poignée (2) fixée au support du plateau et commencer le mouvement alternatif de coupe.
- Au contraire, si le produit à couper n'est pas bien fixé à la plaque d'épaisseur de tranche, saisir la poignée (4) et commencer le mouvement alternatif de coupe, en poussant en même temps le produit contre la plaque d'épaisseur.
- Quand le poids du produit à couper ou sa dimension réduite ne permet pas des coupes satisfaisantes, utiliser la partie frontale du presse-marchandise (23 ou 25) pour fixer le produit contre la plaque d'épaisseur de tranche.
- A la fin des opérations de coupe, mettre la poignée (1) à fin de course dans le sens horaire et arrêter la machine au moyen de la touche d'arrêt O.

5.4 Affûtage du couteau

Attention!
Pour des problèmes liés à la sécurité mécanique toute l'opération devra être exécutée avec le chariot basculé à l'extérieur et la poignée (16) poussée à fond.

A fin d'accomplir sa fonction au mieux, la trancheuse nécessite d'un affûtage correct et périodique du couteau. La périodicité et la durée de l'affûtage dépendent des conditions du couteau après l'emploi et des types de produits qui sont coupés.
En considération de l'extrême simplicité et rapidité de l'operation, nous conseillons un affûtage fréquent, au moins journalier.

L'affûteur est donné d'une meule d'affûtage à gros grain et d'une meule d'ébardage à grain fin. Toutes les deux doivent être nettoyées constamment à l'aide d'une brosse et du dissolvant. Le jeux de meules excessivement sale doit être remplacé par la Walter Hofmann AG.

- Dégraisser et nettoyer le couteau selon le chapitre 6.3.
- Soulever l'affûteur complet de capot jusqu'à l'arrêt, le tourner de 180° dans le sens horaire et le laisser tomber jusqu'à la fin de course.
- Faire démarrer le couteau.
- Appuyer légèrement sur le bouton-poussoir (11) et garder la meule en contact avec le couteau jusqu'à ce qu'on voit apparaître une petite bavure sur le fil de coupe.
- En gardant une pression sur le bouton-pousssoir tirer le pommeau (10) de façon à engager la meule de finition. Garder cette position jusqu'à la bavure sera complètement éliminée.
- Cesser simultanément la pression sur le bouton-poussoir et la traction sur le pommeau et arrêter le couteau.
- Après chaque affûtage ôter les rebuts avec un linge sec et un pinceau.

6 NETTOYAGE

Attention!
Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage ou d'entretien il est nécessaire de:

- Débrancher la fiche d'alimentation du réseau.
- Mettre la poignée (1) à fin de course, dans le sens horaire.
- Déplacer le chariot porte-produit à la fin de course en position de l'opérateur, débloquer et tourner la poignée (3) jusqu'à sa vis soit complètement dévissée. Basculer le chariot dans le sens horaire jusqu'à la fin de sa course.

Il est très important de vérifier qu'après ces opérations la butée soit bloquée.

6.1 Notes génerales

Le nettoyage de la machine est une opération à effectuer au moins une fois par jour ou, si nécessaire, plus fréquemment, par exemple quand on change le produit à découper.

On recommande que la personne préposée à la machine soit formée de façon adéquate par la Walter Hofmann AG, préférablement pendant la phase de mise en place de la trancheuse.

Le modèle est réalisé dans la variante IPX3, le lavage des parties extérieures est donc permis avec un jet d'eau à pluie.

Le nettoyage doit être méticuleusement soigné pour toutes les parties de la machine qui sont en contact direct ou indirect avec les produits à couper, pour satisfaire les directives 93/43CEE et 96/3CEE.

Utiliser seulement de l'eau et du détergent/ des produits désinfectants neutres (PH 7-8) pour le nettoyage, de l'eau propre pour le rinçage et des chiffons doux pour l'essuyage. Ne pas utiliser des températures au-dessus de 45°.

6.2 Démontage

Déplacement du dispositif arrêt-marchandise (7)

- Desserrer la poignée (6).
- Faire glisser le dispositif sur l'axe jusqu'à la protection du chariot, le tourner et l'enlever.

Démontage du cache-couteau (20)

Attention!
Débrancher la fiche d'alimentation du réseau avant d'enlever le cache-couteau.

- Saisir la poignée (19) fixée sur le côté inférieur du cache-couteau.
- Dévisser le bouton (14).
- Oter complètement le cache-couteau.

Démontage de l'affûteur (9)

Attention!
Faire beaucoup d'attention aux parties découvertes du couteau, une fois l'affûteur enlevé.

- Saisir l'extrémité du pivot de l'affûteur et le soulever jusqu'à la fin de course.
- Tourner dans le sens horaire en gardant la force de traction vers le haut. Après une rotation de 90° l'affûteur peut être levé complètement.

Démontage du carter affûteur (13)

- Dévisser la bague qui bloque le carter sur la bague protège-couteau.
- Déplacer le carter vers la bague, la soulever et ensuite l'extraire en faisant passer la bague dans l'enclenche large.

Démontage du pare-tranche (15)

- Saisir le bout supérieur du pare-tranche et le tourner jusqu'à ce que la pastille magnétisée sera dégagée.
- Tirer le pare-tranche vers le haut pour l'enlever.

Déplacement du presse-marchandise (23)

- Saisir les cliquets (22) singulièrement dans ces cavités concaves, les tirer fortement et simultanément, ensuite les tourner environ de 90° jusqu'à leur forme corresponde à la même forme imprimée dans le soutien du presse-marchandise.
- Relâcher les cliquets.
- Débricher le presse-marchandise.

Dömontage du plateau glissant (5)

- Desserrer la poignée (21).
- Déplacer le plateau.

6.3 Nettoyage général

Nettoyage du couteau

Attention!
Cette opération doit être effectuée très attentivement parce qu'il y a un danger de coupure. Débrancher la fiche d'alimentation du réseau.

- Fermer la plaque d'épaisseur de coupe et basculer le chariot porte-produit.
- Presser un chiffon humide sur la surface du couteau, soit du côté du cache-couteau ainsi que du côté opposé et le bouger lentement du centre du couteau vers l'extérieur, en faisant tourner à main le couteau en même temps.
- Essuyer de la même façon en utilisant un chiffon sec.

Nettoyage du protège-couteau

Attention!
Débrancher la fiche d'alimentation du réseau.

- Introduire un chiffon humecté dans l'espace entre le couteau et la bague.
- Tenir le chiffon pressé contre l'intérieur de l'anneau, le faire tourner manuellement d'un tour avec le couteau.

Nettoyage général

Attention!
Débrancher la fiche d'alimentation du réseau.

Respecter les renseignements de sécurité fournis avec les produits employés. Ne pas endommager l'ambiance.

Nettoyer le jeux de meules seulement avec un pinceau et du dissolvant.

- Déplacer le chariot et démonter les pièces, selon le chapitre 6.2.
- Oter à main et avec une rachète ou une spatule en plastique ou en bois les restes du produit coupé.
- Nettoyer à fond avec un morceau d'étoffe ou un pinceau et un vaporisateur avec du détergent neutre. Un détergent acide ou alcalin compromette irrémédiablement le luisant des surfaces aluminium.
- Désinfecter avec un produit approuvé.
- Rincer avec beaucoup d'eau propre.
- Essuyer soigneusement avec un morceau d'étoffe.
- Remonter chaque partie de la trancheuse par ordre inverse du démontage.

7 ENTRETIEN ORDINAIRE

Selon le trvail, mais au moins une fois par jour, nettoyer chaque partie de la trancheuse selon les instructions du chapitre 6. Après cette opération on recommande d'exécuter le contrôle du fonctionnement du chapitre 4.3.

Affûter le couteau quand il en a besoin.

Vérifier les conditions d'usure du câble d'alimentation.

Par intervalles nettoyer l'ordure qui s'accumule dans les zones de glissement du chariot et humidifier avec notre huile spéciale no. d'art. 100001370 le manchon de lubrification de la tige, voir fig. 4.

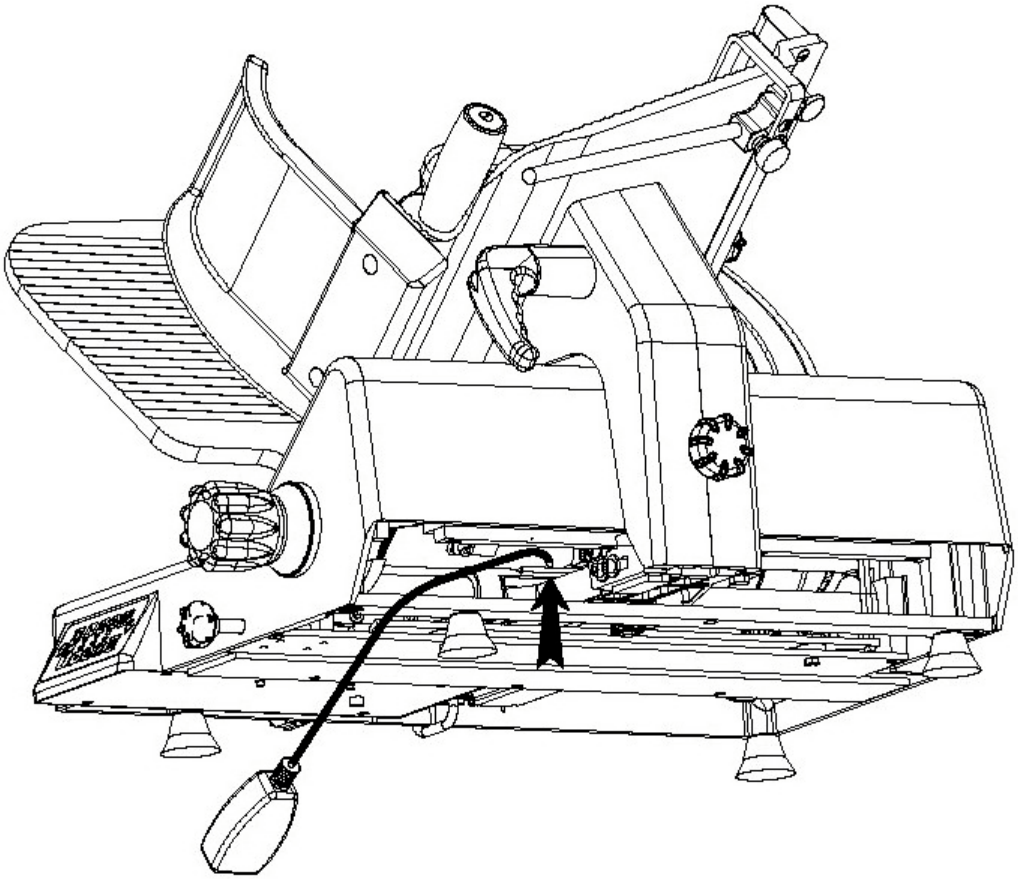


Fig. 4 Points de lubrification

Remplacer le jeux de meules usé ou s'il est excessivement sale.

Remplacer le couteau par la Walter Hofmann AG quand l'espace entre le couteau et le protège-couteau est de 6mm. Ne jamais essayer de démonter le couteau soi-même.

8 DEMOLITION ET ECOULEMENT

La trancheuse consiste en parties fabriquées en différents matériaux, comme suite:

- Structure en alliage d'aluminium
- Parties et visserie en acier
- Moteur et composants relatifs, câbles électriques
- Parties en plastique

L'écoulement, à assigner à des maisons qualifiées, doit être effectué après le démontage de la trancheuse, soit pour garnatir toute exigence de sécurité soit afin de recycler les matériaux en les séparant selon le type.

Attention!
Le démontage du couteau doit être effectué par le personnel de la Walter Hofmann AG, qui se chargera aussi de son écoulement.
Le propriétaire de la trancheuse doit en tout cas se conformer aux normes en vigueur dans son pays.
La Walter Hofmann AG décline toute responsabilité pour d'éventuels dommages à tiers dérivants d'un écoulement non conforme aux prescriptions susdites.